

ESPAGUETIS A LA CUBANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

LE PODEIS PONER EL QUESO RALLADO ANTES DE HUEVO

Descripción:

ESPAGUETIS QUE BUENOS HACE TIEMPO QUE NO HACIA PERO HE COGIDO UNA VERSION DIFERENTE , HABER SI OS GUSTA

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ESPAGUETIS
 - 1 CEBOLLA
 - 100 TACOS DE JAMON SERRANO
 - 150 SOBRASADA
 - 3 CUCHARADAS *de* TOMATE FRITO
 - 1 PERSONA *de* HUEVO
-

Preparación:

Paso 1

ELABORACION LO PRIMERO PONEMOS EN UNA SARTEN ACEITE Y SOFREIMOS LA CEBOLLA PICADITA FINA, Y LA HACEMOS UNOS MINUTOS, AÑADIMOS LOS TACOS DE JAMON SERRANO, Y SEGUIMOS HACIENDOLO, UNA VEZ TIENE COLOR AÑADIMOS EL TOMATE Y LA SOBRASADA Y LOS MEZCLAMOS TODO BIEN Y LO HACEMOS UNOS MINUTOS Y AÑADIMOS LOS ESPAGUETIS, QUE HEMOS HERVIDO SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL SOBRE, NOSOTROS LO HEMOS COMPRADO YA COCIDOS , Y LO MEZCLAMOS TODO DURANTE UNOS MINUTOS COMO FINAL SOFREIMOS UN HUEVO Y LO AÑADIMOS ENCIMA COMO A LA CUBANA Y SERVIMOS.